

MEMORIA

SULLA MIGLIORAZIONE DE' VINI

DELLA CAMPANIA

LETTA NELLA TORNATA GENERALE DELLA SOCIETA' ECONOMICA
DI TERRA DI LAVORO RIUNITA IN CASERTA NEL DI 30 MAGGIO 1836

giorno onomastico del Re (R. S.)

DAL CANONICO ANTONIO GIORDANO

DIRETTORE DELLA REALE BIBLIOTECA.
SOCIO ONORARIO DI DETTA SOCIETA', DELL'ARCADIA ROMANA,
DELLA FLORIMONTANA, DELL'ATERNINA
E DI ALTRE D'ITALIA,
ISPETTORE DEGLI SCAVI DI ANTICHITA' etc. etc.



NAPOLI

DALLA TIPOGRAFIA DEL SEBETO

1836

Altri cantò le biade e i vasti campi,
Altri il podere eletto, ed altri gli orti:
Chi colchrò dell' spà i dolci favi,
E chi la greggia, ed altre cure agresti.
Alla pianta gentil sacra a Lico
Onor d' Italia, a cui d' Oenotria un tempo
Il nome aggiunse, ora il mio stile io volgo.

Pellicani Antonio. La Vigna.

A. S. E.

IL SIGNOR

COMMENDATORE D. ANTONIO SANCIO

INTENDENTE DELLA PROVINCIA DI NAPOLI etc. etc.

L' Augusto FERDINANDO II. nostro RE e SIGNORE avendomi, con Regal Decreto destinato a far parte della SOCIETÀ ECONOMICA DI TERRA DI LAVORO, mi sono veduto nel dovere di esporre sul soggetto proposto dalla medesima per questo anno taluni miei pensamenti. L'idea di migliorare i nostri Vini tanto celebri nella Campania e per lo vigore e per la squisitezza, in parte dovuta alla natura del suolo, in parte alle cure degli agricoltori, ed in parte finalmente alle braccia industrie, ha della testè indicata Società fissata tutta l'attenzione. I Vini di ottima qualità messi in commercio con le estere Nazioni darebbero al nostro Regno positivi economici vantaggi, e adoperati con moderazione formerebbero (ad esclusione de' Vini stranieri che la sola manifattura può far preferire) la delizia delle nostre mense. Se i Vini presentano un oggetto tanto interessante per la ricchezza del Paese, qual torto non abbiamo di essere tiepidi nel promuovere il loro miglioramento, dopo aver abbandonato i processi vinarij adoperati da' nostri maggiori, ond' ebbero un dì nella regione Campana

ed il Falerno, ed il Setino, ed il Cecubo ed il Formiano? Non senza sodi ragionari i più accorti Scrittori dell' arte salutare hanno accordato agl' Italiani un ingegno più vivo ed un fisico più squisito, se non pel moderato uso di egregj Vini. Non senza saviezza gli antichi collocarono Bacco accanto a Minerva, per dimostrare che senza questo gentile prodotto languisce ogni scienza, languisce ogni economico imprendimento.

Ciò posto ho cercato di riprodurre lo stato dei Vini tanto celebri nella Campania in tempo dei Romani, come il loro sistema nella coltivazione delle terre addette ai vigneti e nella fabbricazione de' Vini; donde le cagioni emergeranno, le quali condannano le nostre vinarie produzioni i a non allontanarsi dal mediocre.

Messe insieme le mie idee, mi pregio di diriggermi a Lei, ch. Sig. Commendatore, ben memore che, essendo Ella stata istituita dal sommo letterato fu Monsignor D. Vincenzo Lupoli Vescovo di Teles e Cerreto mio prediletto zio, il medesimo la ritenne per suo distinto amico. Tali sentimenti in me istillati dalla prima giovinezza ed alimentati da una virtuosa amicizia, indotto mi hanno ad essere l' interprete della pubblica estimazione, offrendole questa mia Memoria, qualunque essa si sia, qual pegno della mia divozione; perchè Ella co' suoi riposti lumi le accordi compatimento, mentre contestandole il mio puro attaccamento ho l' onore di ripetermi

Napoli 20 Maggio 1836.

Devotiss. Obbligatiss. serv. devo
AUSTURO CARINICO GIORDANO.

ALL' ONOREVOLE

SOCIETÀ ECONOMICA DI TERRA DI LAVORO.

Chiamato per Sovrana degnazione, chiarissimi Signori, a far parte di questo illuminato Consesso, studiato mi sono, a dispetto della tenuità dei miei lumi e delle non lievi divergenze che mi preoccupano, di riprodurre pochi pensamenti sul soggetto della miglioramento dei Vini. Senza trasgredire l'Oraziano precetto, ho cercato di richiamare a novella vita per la Campania le leggi agrarie, che adoperavano i Romani nella coltivazione delle vigne e nella manifatturazione de' Vini. L'articolo messo in disamina nella tornata generale del corrente anno pienamente corrisponde all'istituzione di questa Economica Società, ed all'energico impegno dell'illustre signor consigliere Gaetano Colletta, che degnamente alla medesima presiede.

Non v'ha dubbio, che il frutto della pianta a Bacco sa-
 era dia un prodotto di prima necessità per le braccia laborio-
 se, di somma utilità pei possidenti, e di vantaggio non lieve
 per la salute dell'universale. Ma quando non risulta di quella
 qualità, che la natura del suolo può darci, e non corrisponde
 alle cure dell'agricoltore o per mancanza di mezzi o perchè
 non si adoperano le apposite agrarie leggi, diviene un basso
 articolo commerciale non utile allo Stato, non vantaggioso al
 possessore; e la pubblica salute va a risentirne discapito. Certo
 che sì, che i Vini della Campania un dì formavano la ricchez-
 za delle nostre regioni ed il ben essere del cittadino, e furono
 tenuti presso tutte le Nazioni in gran conto.

Ma senza estendermi in lunghe digressioni, e senza compro-
 vare il fatto pur troppo noto della mediocre qualità de' Vini, che
 ora si veggono nella Campania manifatturati, andrò a far breve
 cenno di quelli che ricavavansi in questa nostra regione in tem-
 po de' Romani; e quale, per ottenerne di tanta eccellenza,
 fosse il loro sistema nella coltivazione delle terre a vigneti
 destinate; e quali i processi per aver Vini di quella superior
 qualità, che per lunga pezza di tempo conservavansi alle deli-
 zie di una Nazione, che tutte le altre superò in lusso e squi-
 satezza di gusto. E da questa esposizione le cagioni emerge-
 ranno che, a tanta distanza da quell'ottimo, il mediocre del-
 le nostre produzioni vinarie condanna.

CAP. I.

DELLA CAMPANIA E DE' SUOI VINI.

La Campania riputata venne dai Romani una delle più celebri ed illustri Italiche provincie per la squisitezza de' Vini, prodotto principale ed abbondante del suo fertile suolo, giusta la testimonianza dei più rinomati istorici ed agronomi scrittori di quella stagione. Plinio, il più celebre naturalista dell'antichità, ne fa una descrizione degna di essere ricordata. *Hinc felix*, dice egli, *illa Campania est. Ab hoc sinu incipiunt vitiferi colles, et temulentia nobilis succo per omnes terras inclyto; atque, ut veteres dixerunt, summum Liberi patris cum Cerere certamen. Hinc Setini (leg. Vescini) et Coecubi protenduntur agri. His junguntur Falerni, Caleni. Dein consurgunt Massici, Gaurani, Surrentinique montes. Ibi Laborini campi sternuntur, et in delicias alicæ politur messis. Haec litora fontibus calidis rigantur: præterque cætera in toto mari conchyliæ et pisces nobili adnotantur. Nusquam generosior oleæ liquor: et hoc quoque certamen humanæ voluptatis tenuere Osci, Græci, Umbri, Tusci, Campani (1).*

Un dotto giureconsulto, e poeta Napoletano, il quale visse nel cadere del decimosesto secolo, sul proposito lasciò scritto :

(1) Plin. Lib. III Cap. IX.

. Omnes Campania vincit
 » Fertilitate plagas, et vincit laudibus omnes,
 » Proque peragrato Campania sufficit orbe.
 » Quod si Campanas dotes tibi, Bacche, fuissent
 » Notæ, non alias transisses forte per oras,
 » Hic sedem imperii fixurus, et agmina lecta.
 » Namque hic, seu tenuem mavis, Atella propinat,
 » Et Surrentino mittunt de litore vites,
 » Et qui Vulturni lætantur flumine campi:
 » Seu magis austerum, tibi Palma, et juncta Vesuvo
 » Nola jugo ubertim præstant, collesque Marani,
 » Et qui Parthenopem cingunt pulchro ordine montes:
 » Seu stomacho validum, vel quod dulcedine præstet,
 » Vesbius hoc, et Rethina suis sub rupibus; æque
 » Pompejanus apex, et Gauri culmina summa,
 » Pausylipique dabunt leni de vertice colles. (2)

La Campania in diversi tempi ebbe ora più spaziosi ed ora più ristretti confini. L'Imperatore Augusto, diviso avendo l'Italia in undici regioni, le accordò il primo luogo. La medesima si distendeva dal territorio Romano infino al Silaro fiume della Lucania, comprendendo l'antico e'l nuovo Lazio con una parte del Sannio. Nei tempi poi dell'Imperatore Adriano furono alla Campania aggregati benanche gl'Irpini; ed es-

(2) Macrini Ioseph. Vindeemialium ad Campaniæ usum, Lib. duo. Neap. 1716 in 8.º

sendosi l'Italia divisa in diciassette Provincie, quattro si formarono dal nostro Regno, la Campania cioè, il Sannio, la Puglia con l'antica Calabria, e la Lucania co' Bruzi (3).

I Vini, che formaronsi nella Campania in tempo dei Romani, e che tanto encomiati vennero dagli scrittori di quei secoli, furono il *Massico*, l'*Amineo* o *Falerno*, il *Faustiano*, il *Gaurano*, il *Trebolano*, il *Trifolino*, il *Caulino*, il *Caleno*, il *Cecubo*, il *Fondano*, il *Greco* o *Pompejano*, e l'*Sorrentino*, avendo preso la denominazione dall'agro o dal monte, nel quale raccoglievansi le uve. Il monte Massico, sul quale crescevano le viti, che davano il tanto celebrato *Vino Massico*, situato tra Sinuessa o Mondragone, estendea il suo confine settentrionale fino alle alture di Sessa, ed il meridionale fino alla pianura, che termina nel mar Tirreno, avendo all'*Est* il piano di Carinola, ed all'*Ovest* quello di Minturno fino all'Appennino. Secondo il Breislack la lunghezza del suo dorso è di circa dieci miglia distinto in diverse coronate. Parlarono dei suoi Vini squisiti Virgilio, Orazio, Silio, Marziale ed altri poeti, oltre degli storici, dei geografi e degli agronomi di quei tempi. Io mi contenterò di riportare i bei versi di Orazio:

» *Est qui nec veteris pocula Massici,*

» *Nec partem solido demere de die*

» *Spernit* (4).

(3) Giannone Pietro. Istoria civile del Regno di Napoli. Nap. 1723.
Tom. 1. Lib. 1. Cap. III.

(4) Horat. Carminum Lib. 7. Od. 1.

L'agro Falerno, al dir dei più cordati nostri scrittori, estendesi dal monte Massico al fiume Volturno; ma Plinio credeva che avesse principio dal ponte Campano. *Falernus ager a ponte Campano* (5). Il Pratilli poi gli accordò maggior estensione, cioè fino alla via Latina, che in Casilino coll'Appia si congiungeva (6). Tutta l'antichità ci ha celebrato i Vini, che formavansi dalle uve raccolte nell'agro Falerno, l'*Amineo* cioè (7) ed il *Faustiano* (*Falciano*). Questo campo distava sei miglia da *Sinuessa*, ed andava compreso nell'agro Falerno. Così Tibullo

(5) Il ponte Campano era stato elevato dagli antichi sul fiume Savone distante da Sinuessa circa tre miglia. Il Pratilli si avvisa, che gli avanzi di questo ponte tuttora si veggano nel villaggio detto di *S. Giovanni a Ponte Campano* nel luogo ora denominato il *Molino de' Monaci* prima della villa detta *Urbano*, ripiena di abitatori da Silla, ed attribuita alla Comunità di Capua. V. Romanelli Domenico. *Antica Topografia istorica del Regno di Napoli* Nap. 1819. part. 3. a fol. 488.

(6) Pratil. Lib. II. cap. X.

(7) *Ammineum vinum* dici, quasi sine minio, et a dictione priva tiva, et minio, sive rubor, quasi albuni, non rubrum sit vinum. Sic Servius in *Virgilium*. Macrobius autem inquit: *Ammineum vinum nuncupari a regione, nam Aminei populi sunt, ubi nunc Falernus est. Nos vero e notis, quas offert Columella, dicimus Ammineum vinum esse nostrum vulgare Græcum; nam nobilissima nota est inter cætera, diutiusque in vetustatem asservatur, ut etiam centum annorum reperiatur*. Non mancano poi autori, i quali si sono dedicati a dimostrarci, che debbansi considerare Vini Aminei quelli, che si avevano dalle colline, che circondano Napoli, da Posilipo, cioè, in poi. Certo è che i Vini Posillipani erano in sommo pregio presso gli antichi.

- » *Nunc mihi nunc fumos veteris proferte Falernos*
 » *Consulis, et Chio solvite vincla cado.*
 » *Vina diem celebrent, non festa luce madere*
 » *Est rubor, errantes et male ferre pedes* (8)

Plinio poi riporta, che Augusto accordava il secondo luogo al Vino Falerno, e tra quello che raccoglievasi nel campo Falerno preferiva il *Faustiano*. *Secunda nobilitas Falerno agro erat, et ex eo maxime Faustiano....Nec ulli in vino major auctoritas: solo vinorum flamma accenditur* (9)

Il monte Gauro, descritto da Lucano, da Giovenale e da Stazio, si alza tra il lago di Averno e Pozzuoli, ed ha dirimpetto il così detto monte *Nuovo*, che surse nella notte de' 29 settembre del 1538, per opera di una esplosione vulcanica. Ora è conosciuto sotto il nome di *Montebarbaro*. Ateneo fa menzione dell'eccellenza dei suoi Vini: *Gauranum vinum paucum, sed nobilissimum, et tonans, et validum* (10). Alle falde di questo monte, dalla parte che guarda il mare, ebbe Cicerone la sua rinomata villa, cui diè il nome di *Accademia*. *Digna memoratu villa est ab Averno lacu Puteolos tendentibus imposita litori, celebrata porticu ac nemore, quam vocabat Cicero Accademiā ab exemplo Athenarum, (ibi compositis volumibus ejusdem nominis) in qua et monumenta*

(8) Tib. Lib. II.

(9) Plin. Lib. XIV. Cap. VIII.

(10) Athen. Lib. I.

sibi instauraverat, ceu vero non in toto terrarum orbe fecisset (11).

La catena dei monti col campo, che da *Cales* (Calvi) si estendea fino al Volturno, e che dividea il territorio Caleno dal Trebolano, produsse in tempo dei Romani gli egregj Vini *Trebolani*, *Trifolini*, *Caulini* e *Caleni*, come ci attesta Plinio: *Campania nuper excitavit novis nominibus auctoritatem sive cura, sive casu, ad quartum a Neapoli lapidem Trebellicis: juxta Capuam Caolinis, et in suo agro Trebulanis: alioqui semper Trifolinis gloriata* (12). Atenco: *Caulinum Falerno simile, ac generosum est*: ed Orazio.

*Sed pressum Calibus ducere Liberum
Si gestis.* (13)

Così Marziale

*Non sum de primo, fateor, Trifolina Lyæo,
Inter vina tamen septima vitis ero* (14)

Tra i monti poi di Formia e di Fondi andava compreso l'agro *Cecubo*, nel quale raccoglievasi il *Fondano*, il *Formiano*, e l' *Cecubo*, Vini reputati squisiti e generosi. In fatti Orazio li reputava tanto buoni da adoperarsi nei solenni desinari.

(11) Plin. Lib. xxxi. Cap. iiii.

(12) Plin. Lib. xiv. Cap. viii.

(13) Horat. Lib. iv. Od. xiii.

(14) Mart. Lib. xiii. ep. cxiv. Lag. Bat. 1670. 8.º

*Vel, quod fluentem nauseam coerceat,
Metire nobis Cæcubum.
Curam metumque Cæsaris rerum juvat
Dulci Lyæo solve.*

Ed altrove. *Formiani*
Pocula colles (15).

E quindi Marziale

*Haec Fundana tulit felix autumnus Opimi:
Expressit mustum Consul, et ipse bibit* (16)

In fine il Greco o Pompejano, e 'l Sorrentino formavansi dalle uve raccolte nei campi d'intorno a Pompei, nelle falde cioè del Vesuvio, e nell'agro Sorrentino. Plinio chiamò il Pompejano Vino generoso; e 'l Imperatore Tiberio anteponeva i Vini di Sorrento a quelli di Falerno, e di Caleno. *Nam Pompejanis summum decem annorum incrementum est, nihil senectæ conferent* (17)

E Marziale

*Surrentina bibis? nec myrrhina picta, nec aurum
Sume: dabunt calices haec tibi vina suos* (18)

(15) Horat. Epod. ix., et Lib. i. Od. xxi.

(16) Mart. Lib. xii ep. cxiii Lug. Bat. 1679 8.°

(17) Plin. Lib. xiv. Cap. vi.

(18) Mart. Lib. xii ep. cx. Lug. Bat. 1679 8.°

CAP. II.

DELLA PIANTAGIONE E CULTURA DELLE VITI.

Per ben coltivare le viti, fa d'uopo piantarle in terre adatte, lavorarle (19) maritarle, potarle, ligarle, propaginarle, innestarle, diseacciarne gl' insetti, e finalmente dar loro tanta terra e tanto stabio, quanto fa d'uopo per ingrassarle nel miglior modo consigliato dall'esperienza e dalle teoriche di agromomia. La prima e più essenziale operazione, alla quale gli antichi maggiormente pensavano, era tiposta nella scelta del terreno, che più convenisse per piantarle. Il Columella dà la preferenza alla terra molle ed alquanto sciolta, detta dagli antichi *pulla*; *quod vineis præcipue est idoneum si facilis est humus et modice resoluta, quam diximus pullam vocitari* (20). Sono anche adatte per le vigne le terre grasse piene di grossa sabbia, o di pietre mobili; come le terre cretose, e le umide miste al sabione nero o rosso. *Est autem vineis amicus etiam silex, cui superpositum est modicum terrenum.... Cretosa humus utilis habetur viti.... Nigrum tamen et rutilum sabulonem, qui sit humidæ terræ permistus probaverunt antiqui* (21).

(19) Per avervi Vini abbondanti e di buona qualità fa d'uopo lavorare le terre addette a vigneti dopo le prime acque di Agosto; donde è surto il proverbio:

Chi vuole aver del mosto

Zappi le viti d' Agosto.

(20) Colum. De re rust. Lib. III. Cap. XI.

(21) Colum. De re rust. Lib. III. Cap. XI.

Igino poi crede che i piedi delle montagne, i quali abbiano ricevuto la terra caduta dalle cime, come anche le valli innalzate dalla terra portatavi dai fiumi o dalle inondazioni, sieno i terreni acconci per le vigne. D' altronde i terreni, i quali sono troppo magri e naturalmente sterili, non sono adatti pe' buoni vigneti, egualmente che i terreni siti in luoghi troppo ombreggiati, e privi dei raggi solari. Lo stesso dicasi dei terreni composti di sabbia magra o di tufo arenoso, i quali non possono giammai somministrare nutrimento alle viti. Il detto agronomo scrittore c' istruisce altresì che le viti, le quali resistono alla nebbia ed alla brina, convengano alla pianura; mentre quelle, che tollerano la siccità ed i venti, sieno proprie del colle (22). Che nel pingue, ed ubertoso campo si debba piantare la vigna magra, e nel magro la vigna fertile, nel terreno polveroso e fertile la vite, che scarseggia di sarmenti, e nei luoghi umidi non si debbano pianare quelle viti che producono un frutto tenero e grosso, ma quelle che danno il frutto duro, picciolo, sfornito di molti vinaccioli. *Plus posse qualitatem cœli frigidam vel calidam, siccam vel rosidam, grandinosam ventosamque vel placidam, serenam vel nebulosam: frigidæque aut nebulosæ duorum generum vites aptabit, seu præcoques, quarum maturitas frugum præcurrit hiemem; seu firmi durique acini, quarum inter caligines uvæ deflorescunt, et mox gelicidiis ac pruinis ut aliæ coloribus, mitescunt. Ventoso quoque et tumultuoso statu cœli fiden-*

(22) *Bacchus amat colles.* Virg. Georg. Lib. II. v. 113.

ter easdem tenaces, ac duri acini committet. Rursus calido teneriores uberioresque concredet. Siccò destinabit eas, quæ pluvius aut continuis roribus putrescunt; rosido, quæ siccitatibus laborant; grandinoso, quæ foliis duris latisque sunt, quo melius protegant fructum (23).

Gli accorti vigoajuoli dell' antichità eran cauti a piantare nei poderi quella specie di viti, che l' esperienza avea dimostrato essere di ottima qualità, facendosi il semenzajo di viti, onde vestire di vigne il terreno. Di vantaggio ponevasi attenzione a non adoperar magliuoli di paesi stranieri, ed a formare i semenzai delle viti nelle terre succose, anteponeodosi le terre mediocri alle ottime, mentre trapiantandosi le viti da una cattiva terra in una migliore, subito si attaccano al suolo, e producono il frutto (24). I magliuoli poi dopo di essere torti, e piegati piantavansi diritti, perchè la loro testa inserita tra le corna del pastino, getta presto le radici, e viene a sollecitamente produrre il frutto. Il magliuolo non dovea essere nè più lungo di un piede, nè meco lungo di un pollice; ed avendo molte gemme od occhi, che vogliao dirsi, dovea essere più corto: e più lungo se ne avesse poche. Nelle valli e nelle

(23) Colum. De re rust. Lib. III. Cap. 1.

(24) Il magliuolo è un giovane ramo a frutto dalla verga nell' anno antecedente reciso, ed è così detto, perchè rassomiglia al martello in quella parte, che si taglia del vecchio sarmento, e che è prominente a destra ed a sinistra. *Malleolus autem novellus est palmes, innatus prioris anni flagello, cognominatusque a similitudine rei, quod in ea parte, quæ deciditur ex vetere sarmento prominens utrinque, malleoli speciem præbet.* Colum. De re rust. Lib. III. Cap. VI.

pianure umide non ammettevansi le piantagioni di magliuoli adorni di molte gemme. Procuravano altresì di non piantare i magliuoli nei giorni molto ventosi, o quando il Sole era troppo caldo, e ciò per non farli disseccare appena piantati attesa l'aridità del momento. Non piantavano viti di una sola specie; mentre, accadendo in un anno quell'alterazione dell'aria che lor nuoce, sarebbe rimasta la vigna priva di frutto; dapoiicchè erano persuasi che per quanto dolci o temperate fossero state le stagioni durante l'anno, sempre vi sarebbe stata taluna specie di viti che restasse maltrattata. Correndo un anno secco, una data specie di viti riceve danno dalla siccità; ed essendo piovoso, soffre quella specie, che gode del secco. *Tota vindemia privabimur. Neque enim ullum erit subsidium, cui diversarum notarum stirpes non fuerint. At si varii generis vineta fecerimus, aliquid ex iis inviolatum erit* (25). Erano dunque avveduti a ritenere in ogni vigna tre o quattro specie di viti più adatte al suolo ed al clima, e che distribuite per classi e con ordine in quadrati particolari erano separati gli uni dagli altri per mezzo di viottoli. Siffatta distribuzione producea il vantaggio che le viti nelle diverse specie, e con ordine più facilmente cadessero sotto l'occhio del proprietario, e venissero ad essere ai raggi solari regolarmente esposte.

Appena piantate le viti nei fossi profondi circa due piedi, gli antichi le maritavano ad una canna o palo. Si astenevano di maritarle a due, conoscendo che, quantunque fossero

(25) Colum. de Re rustica Lib. III Cap. XX.

state di stirpe generosa, sarebbero risultate poco fertili. Massima cura poi adoperavasi alla coltivazione de' vigneti, zappandosi in ogni trenta giorni dal primo di marzo fino ai trenta di ottobre, ed estirpandosi tutte le erbe, che nascevano d'intorno. Le gramigne in particolar modo richiamavano l'attenzione de' vignajuoli, mentre, lasciandosi a fianco delle viti, le rendono scabrose e ritorte. *Ex calendis Martis usque in Octobris trigesimo quoque die novella vineta confodere, omnesque herbas, et præcipue gramina extirpare, quæ nisi manu eliguntur, et in summum reiciuntur, quantulacumque parte adobruta sunt, reviviscunt, et vitium semina ita perurunt, ut scabra, atque retorrida efficiant* (26).

Le viti destinate per le vigne dopo di essere state in terre adatte piantate, e quindi maritate, si facevan crescere in un sol fusto senza farlo elevare che all'altezza tutt'al più di tre piedi e mezzo. Quindi con diligenza andavano estirpando i lussureggianti laterali germogli, acciò non restassero smagrate le viti dalla moltitudine dei rami: poi dedicavansi ad ispampanarle. La spampanazione dovevasi eseguire pe' soli vigneti, non per gli arbusti, e da un diligente e pratico agricoltore; mentre la medesima importa più che il potare, con doversi

(26) Negli antichi monumenti di Roma vengooo indicati taluni mesi con speciali attributi per così ricordare agli agricoltori ciò che in ciascuna tempo dovea farsi per la regolare coltivazione delle vigne. Febbrajo: *Vinea- rum superficies colitur*. Marzo: *Vinea et pedamenta in pastum putantur*. Giugno: *Vinea occantur*. Settembre: *Dolia picantur*. Ottobre: *Vindemia sacrum Libro*. Dicembre: *Vinea stercorantur*.

replicare più volte durante l'estate, lasciandosi però al sarmento due o tre pampini. *Vites pampinari, sed a sciente; nam id, quam putare majus, neque in arbusto, sed in vinea fieri. Pampinare est ex sarmento coles qui nati sunt, de iis, qui plurimum valent, primum ac secundum, nonnunquam etiam tertium, relinquere, reliquos decerpere, ne relictis colibus sarmentum nequeat ministrare succum.* (27). Allorchè le uve poi erano prossime alla maturazione, usavasi la diligenza di spampanar le viti dopo un abbondante pioggia, quando la terra rinfrescata dall'acqua non riflette i raggi solari coll'istessa violenza, e possono le uve immature bere ancora il succo nutritivo, che lor somministra la vite, senza affrettarsi alla maturazione.

Le viti novelle fino all'età di cinque anni immancabilmente scalzavansi nel primo mese dell'autunno da quelle radicette, che nascono intorno al fusto, dalla superficie del terreno fino alla profondità di mezzo piede. Se tali superiori radici si fossero lasciate fortificare, quelle ch'essistevano al di sotto si sarebbero indebolite. Prima poi che i freddi si avanzavano, si spargea del letame attorno al fusto, dove eransi tagliate le piccole radici, e quindi coprivasi di terreno (28).

Scalzata ed aggiocata la vite avevano a cuore gli antichi di far conservare diritta la pianta senza farla camminare dietro

(27) Varro. De re rust. Lib. 1. Cap. xxxi. Virg. Georgic. et M. Cato Cap. 37 e 50.

(28) Varro. De re rust. Lib. 1 Cap. xxx. Theophr. De causis plant. Lib. iii. Cap. ii., et Palladius De re rust. Lib. ii. tit. 1.

le tortuosità dei pali. Questa cura non solo giovava alla simmetria e bellezza del vigneto, ma bensì alla fecondità, fermezza e durezza delle viti; mentre il tronco diritto portava una midolla diritta, per la quale, salendo senza curvature, più facilmente gli alimenti della madre terra giungevano sino alla sommità della pianta. Le viti curve e ritorte per una ragione inversa, non venendo egualmente irrigate dal succo nutritizio, producevano un frutto non corrispondente alla natura del suolo. Passavasi quindi alla potagione delle viti, e desse si riducevano, quando erano giovani, ad un solo piccolo stelo adornato di due gemme. La potatura non si faceva presso il nodo per non far soffrire le gemme, e la ferita dovea essere obliqua verso la metà tra due nodi, evitandosi i tagli orizzontali per non farvi fermare l'acqua piovana; nè il taglio dovea essere inclinato dal lato della gemma, ma dal lato opposto, acciò l'umore, che cadeva dalla ferita, fosse andato sul suolo, non sulla gemma o occhio, poichè l'avrebbe acciecato con impedirne la vegetazione. Consideravano poi in particolar modo nella potagione la natura della vite, mentre, se era robusta, le lasciavano lunghe braccia, e nei bracci rimanevano uniformemente due o tre sarmenti; dapoichè quando i bracci non hanno l'istesso numero di sarmenti, il succo nutritizio non va ad essere dispensato in porzioni uguali ai suoi germi. Si studiavano poi in particolar modo di non far germogliare quel sarmento, che soleva nascere nella biforcazione di due rami, detto da latini *focaneus*, sicuri che attirava a sè l'alimento di ambe le braccia (29).

(29) Theophrast. De causis plantarum Lib. II. Cap. XXII. Colum. De re rust. Lib. V. Cap. XXII e XXIV.

La potagione delle viti eseguivasi in diversi tempi, avendo riguardo ai climi. In un clima freddo la potagione facevasi nella primavera, in un clima temperato e dolce si eseguiva nell'autunno. Quindi passavano gli agricoltori a fortificar le viti con pali e pertiche in proporzione dell'età e robustezza delle medesime. Usavasi massima cura nel ligarle ai pali e, specialmente quando erano di fresca età, la ligatura facevasi molliissima e leggiermente. Evitavano i vimini di salcio o di olmo, acciò la vite crescendo non si fosse da sè stessa tagliata. Adoperavano bensì la ginestra o il giunco tagliato nelle paludi (30).

Ecco in breve le leggi o regole degli antichi nella potagione delle viti. *Vindemia facta statim putare incipito feramentis quam optimis et acutissimis: ita plagae leves fient, neque in vite aqua consistere poterit: quæ simulatque immorata est, corrumpit vitem, vermesque et alia creat animalia, quæ materiam exedunt: plagas autem rotundas facito: nam celerius cicatricem ducunt. Sarmenta lata, vetera, male nata, contorta, omnia hæc præcidito: novella et fructuaria et interdum sobolem idoneam, si jam superficies parum valebit, submittitto, brachiaque conservato: quam celerrime poteris, putationem perficito: arida et vetera, falce quæ*

(30) Per le leggi delle XII. Tavole era prescritto non potersi neque solvere, neque vindicare lignum, quamvis furtivum vineis injunctum, ne sub hoc prætextu vinearum cultura turbetur; tanto erano gelosi i Romani della cultura delle vigne!

amputari non possunt, acuta dolabra abradito: in agro macro et sicco vineam imbecillam a bruma amputato: quam partem non deputaveris, circa Calend. Febr. repetito: ab Idib. Decemb. ad Idus Januarias ferro tangi vitem et arborem non convenit. Cum vitem putabis, inter duas gemmas secato: nam si juxta ipsam gemmam secueris, laborabit, nec materiam citabit. Cicatrix autem semper deorsum spectet, ita neque aqua neque sole laborabit, humoremque recte capiet. In agro crasso, validaque vinea plures gemmas et palmas relinquito, in exili pauciores. Sicubi in vite brachium desiderabis, falce acuta semel aut bis eo loco alte instar digiti mucrone ferito: brachium quamvis longum cave totum tollas, nisi si totum aruerit. Vineam novellam ante brumam ablaqueatam habeto, ut omnes imbres linumque concipiat. Vites, arboresque, quo citius ablaquenveris, erunt valentiores. Sed quaecumque in clivis erunt posita, ita ablaqueandæ sunt, ut a superiore parte secundum codicem lacusculi fiant, ab inferiore autem pulvinuli altiores excitentur, quo plus aquæ limique contineant. Vineæ vetus neque ablaqueanda est, ne radices, quas in summo habet, inarescant, neque aranda, ne radices abruptantur: bidentibus sæpe, et alte fodito aequaliter, et stercore vel palea conspergito solum ante brumam, vel cum circum ipsam vitem summatim ablaqueaveris, stercolato. (31) .

(31) Coluin. De re rust. Lib. de arboribus Cap. x.

Le viti si moltiplicano in quattro maniere. La prima si esegue per mezzo di magliuoli, che non sono, come si è detto, che sarmenti di buona qualità, che dal vignajuolo nell'inverno si tagliano da viti di quindici in venti anni, e si ricoprono immantinenti di terreno in luogo umidetto ed opaco fino al tempo della piantagione, con lasciarsi scoperte solamente tre o quattro gemme: la seconda per mezzo di barbatelle, che sono sarmenti, o piantoni che voglian dirsi, con radici, che si trasportano nei fossi preparati, ed ivi crescono e fruttificano; la terza usando il *saeppolo* o *margotto* de' francesi, che si ottiene passando uno dei migliori tralci a traverso di un cestellino pieno di terra, e radicata che sia quella parte del tralcio, ch'è circondata di terreno, si taglia e si adopera. Ed infine la quarta per mezzo di propagini, le quali si producono col piantare a mezzo piede di distanza i sarmenti in una terra ben preparata a tal' uopo e convenientemente coltivata, e spiantarli in capo a due anni (32).

Erano poi cauti gli agricoltori a custodire e difendere le viti dalla vermicolazione, che è un interna causa della loro sterilità. Si studiavano quindi di ricercare ed estirpare il vermicuolo detto da' latini *convolvulus* e da Linneo *curculio bacchus*,

(32) I primi tre modi sono utili per la piantagione delle nuove vigne. Il sistema poi della propagazione è utilissimo per ringiovenire la vigna, ed avere abbondante vendemmia in ogni anno; donde è surto il proverbio:

- » Chi pastena disegna;
- » E chi propagina venneggia.

il quale rodendo le nascenti uve, attaccasi alle foglie del pampino e le implica ed involge (33); come di uccidere i sorci campestri e le talpe, ed impedire che le formiche fossero ascuse sopra gli alberi, o che avessero fatte de' formicai intorno alle viti.

Dopo di aver brevemente fatto menzione della coltura de' vigneti aggiungo che per le viti attaccate agli alberi, ai quali naturalmente tendono di rimanere unite, usavansi le stesse agrarie regole finora esposte e lo stesso metodo di coltura. Solamente è a conoscersi che nelle terre pingui e grasse eran usi gli antichi di maritar le viti agli olmi, come di maritarle all'acero ed al frassino nei terreni leggieri. Nei luoghi poi bassi ed opachi, dove la necessità portava doversi elevar di molto le viti, maritavansi a' pioppi. In generale tutte le viti attaccate ad alti alberi producono vini leggieri e di poco durata. Evitavasi in fine di maritar le viti a tutt'altra pianta o albero, che tramandasse odore, per non far alterare il sapore delle uve, le quali, perchè facili ad attrarre gli effluvj delle vicine piante, avrebbero perduto il naturale sapore.

Udiamo intanto dal Columella le leggi agrarie degli antichi intorno agli arbusti. *Qui arbustum constituere volent,*

(33) Il barone di Vorster celebre agronomo dopo un'esperienza di 30 anni si avvisa che la buona coltura della vigna sia l'unico rimedio contro i gorgoglioni, e che per eliminare tali insetti debbansi raccogliere i pampini, nei quali si sono incartocciati, e bruciarli fuori delle vigne, distruggendosi in tal guisa gl'insetti ivi alloggiati e schiusi dalle uova del convolvolo.

ante annum quam deponant arbores, scrobes faciant quatuor pedum quoquoersus: deinde circa Calend. Mart. in eandem scrobem ulmum et opulum, vel frazinum deponant, ut si ulmus defecerit, opulus vel frazinus locum obtineant: si autem utraque vixerint, altera eximatur, et alio loco deponatur. Arbustum inter quadragenos pedes dispositum esse convenit: sic enim et ipsæ arbores, et appositæ vites melius convalescent, fructumque meliorem dabunt: segetes etiam, quæ in eo erunt, minus umbra laborabunt. Arborem, quam deposueris, sapius circumfodito, quo celerius adolescat: et citra triennium ferro ne tetigeris. Completis sex et triginta mensibus, ad recipiendam vitem formabis, et supervacuos ramos amputabis, alterna brachia in modum scalarum reliquens, alternisque annis, sexto anno, si jam firma videbitur (34) maritabis hoc modo. Ab ipso arboris crure pedale spatium intermittito, deinde sulcum in quatuor pedes longum, in tres altum, in dupondium et semissem latum cum feceris, patiere minime duobus men-

(34) Gli antichi dopo il corso di tre anni, da che piantati avevano gli alberi, li maritavano alle viti. Erano arveduti a levar continuamente tutti i polloni che nascessero nei pedali e le superflue cacciate, onde far loro prendere una forma bella, aperta e rotonda. Erano bensì diligenti a far eseguire la potagione da esperta mano, e tre regole immancabilmente osservavano nei tagli:

1. Di levare agli alberi tutti i rami visati.
2. Di recidere tutte quelle cacciate che rendevano difforme la pianta.
3. Di abbassare col taglio i soli rami troppo alti.

sibus eum tempestatibus verberari: tum demum cilenlas Martias vitem, de seminario, ne minorem decem pedum sternito et adminiculato, arborique eam proximo anno ne putaveris: tertio vero ad ugam redigito, paucasque gemmas relinquito, ne a invaluerit, in altitudinem repat; deinde ubi amycrementum habuerit, per omnia arboris tabulata ejus materias, ita tamen ne vitem oneres, sed cerbustissima flagella submittas. Arbustivam vitem quare, tam alligare diligenter oportet: nam in eo maxime vis consistit, diutiusque perennat, quatoris et idoneis locis religata est: itaque omnibus convenit subsequi putationem, ita ut tori renouentus per idoneos ramos disponatur (35).

(35) Colum. De re rust. Lib. de arboribus Cap. xvi.

CAP. III.

DELLA RACCOLTA DELLE UVE, DELLA FERMENTAZIONE
E DEL METODO DI CONSERVARE IL VINO.

La prima regola da porsi in opera per aver buon Vino è quella di raccogliere le uve ben mature; e la perfetta maturità delle medesime si rileva dall'ingiallimento delle foglie, e da che il fiocchetto aderente al picciuolo del granello staccato nelle uve nere ha un rosso violetto. Se nell'orifizio degli acini si osserva un leggerissimo cerchio verde, le uve non sono perfettamente giunte a maturazione. In fine le uve nere debbono avere un colore scuro pieno, e le bianche un colore biondeggiante, dovendosi nell'una e nell'altra qualità staccare gli acini con facilità dallo stipite.

La qualità dell'acino previene la qualità del Vino; dappoichè, quanto più gusto e sapore si troverà aver l'acino, tanto più il Vino riuscirà perfetto.

Gli agricoltori, in tempo dei Romani, usavano nel raccogliere le uve la massima diligenza, togliendo dai grappoli gli acini viziosi e che eransi renduti inadatti a ricevere il succo nutritivo, o perchè arsi dal Sole o perchè disseccati da' venti. Dopo siffatta scelta facevano rimanere le uve per qualche giorno a fermentare ammonticchiate all'ombra e ben coperte, per non permettere l'evaporazione delle parti più sottili e spiritose, e per mantenerle in quel grado di calore proprio a produrre l'effetto del fermento che si bramava: operazione che i Toscani esprimono con la frase *mettere al lievito*. Quando poi volevansi

ricavare dalle uve Vini squisiti e generosi , tenevansi le medesime esposte al Sole per alcuni giorni , come Plinio il dimostra. *Uvis in Sole siccatis , loco clauso , per dies septem , in cratibus , totidem pedes a terra alte , noctibus a rore defensis , octavo calcatis ; ita fieri optimi odoris saporisque* (36).

Il metodo adoperato dai Romani corrispondeva esattamente a quello dei Greci nella raccolta delle uve e nella fermentazione , ond' essi ebbero Vini generosi e squisiti , come il *Bibitino* , il *Lesbio* , il *Tasio* , il *Cretico* , il *Siracusano* , l'*Egiziano* ed il *Nassio*. Il poeta Esiodo chiaramente ci descrive le regole dei Greci per la raccolta delle uve e preparazione de' Vini ne' seguenti versi :

*Quum vero Orion et Sirius in medium venerit
Cælum arcturum autem inspexerit rosea digitis aurora
O Persa , tunc omnes decerpe domum uvas :
Exposite vero Soli decem dies , totidemque noctes
Quinque autem adumbrato , sexto in vasa haurito
Dona lætitiæ datoris Bacchi*

De' quali il Salvini ci dà la traduzione.

Come Orione e Sirio a mezzo il Cielo
Veaga , ed Artur riguardi dalle rosee
Dita l' Aurora , o Perse , tutti allora
I grappoli venderammi , e porta a casa ,
Dieci dì , dieci notti al Sol gli mostra ,

(36) Plin. Lib. XIV. Cap. IX.

E soleggiati all'ombra tiengli cinque.
Svina il sesto di Bacco allegro i doni (37).

Il sistema poi di tenere le uve esposte al Sole per dieci giorni e di conservarle per cinque altri giorni nel palmento perchè fermentassero, non venne scrupolosamente osservato da' Romani. Adattavansi essi alla stagione ed alla varietà dei tempi che portano le uve ad una maggiore o minore maturanza, alla bontà dei giorni sereni o nuvolosi, ed alla qualità dei venti che spiravano; cose tutte che rendono più o meno efficace l'azione del Sole. Nel trattenersi le uve *al lievito* si riguardava primieramente il grado di disseccamento delle uve e la quantità di esse; dappoichè essendo maggiore la massa delle uve vi bisogna minor tempo per la fermentazione. Erano bensì cauti gli antichi a rivoltare tutti i grappoli d'uva due volte al giorno, acciò gli acini tutti ricevessero il beneficio del Sole (38).

(37) Ecod. Opera et dies v. 607. tradotta da Anton. M. Salvini. Patav. 1747. in 8.° a fol. 163.

(38) I moderni nel processo vinario si sono allontanati dal sistema degli antichi Greci e Romani, i quali facevano fermentare le uve per un dato tempo prima di pigiarle. Oggigiorno si è adottato il sistema che, raccolte e scelte le uve, si fanno pigiare, ed il mosto si ripone nei tini lasciandosi fermentare all'aria aperta in luoghi, in cui la temperatura non sia minore di + 10° Reaum., nè maggiore di + 20. a 25.; e quando la fermentazione del mosto va a diminuirsi, si rianima agitandolo con un bastone; ed in fine, vedendosi che va a chiarire, si ripone nelle botti, dove prosiegue lentamente a fermentare, tenendosi le medesime ermeticamente chiuse, affinchè l'alcool, che si forma, non si disperda, e l'Vino non si acidifichi. Intanto, tal novello sistema avendo talvolta cagionato la rottura

Raccolte, scelte e rimaste a *lievito* le uve nel modo di sopra espresso, pigliavansi le medesime; nè consideravansi ben peste, se non quando la pelle dell' uva restasse separata dalla polpa, e macerata in guisa che fosse tutta disciolta. Quando l' uva è ben infranta, la fermentazione termina ben presto, ed allora incomincia il mosto a prendere l'odore di vino, perdendo totalmente l'odore e l' sapore di mosio. Poesia rimettevano le vinacce sul palmento, onde farle ripestare sotto del tor-

de' vasi per lo avviluppamento dal gas carbonico, si è preso l'espedito di chiuder le botti con un coverchio, sul quale vi sono due fori. Al primo si applica una valvola di sicurezza, ed all' altro un capitello da lambiccio di latta involupato in un *refrigerante*, avendo nella parte superiore due tubi anche di latta, che si piegano a sifoce e s'immergono in un tino, che contiene l'acqua o le vinacce. Questo coverchio poi sciatasi sul tino o su la botte, masticando il tutto con loto di argilla o col gesso sul tino ove si vuol far eseguire la fermentazione. Sebbene si creda che siffatto novello sistema impedisca l'arresto della fermentazione, o il cambiamento di essa in fermentazione acida, nulladimeno è stato escogitato un altro apparecchio più semplice e che può comporsi in ogni luogo. Il medesimo consiste in un tino disposto orizzontalmente o verticalmente, sul cui fondo superiore s'innesta una canna detta *tubo ascendente*, lunga tre in quattro piedi, la quale si fa entrare in un piccolo barile vuoto e chiuso da per tutto, che fa da *refrigerante*, situato orizzontalmente o verticalmente al piano della botte; da questo si fa partire un'altra canna detta *discedente*, che s'immerge nell'acqua contenuta in un vaso aperto situato sulla stessa botte, affinchè nell'atto che s'impedisce l'entrata dell'aria, si lasci libero lo avvolgimento del gas carbonico e si abbia l'opportunità di conoscere dal suo gorgogliamento nell'acqua del vaso l'andamento della fermentazione. Ved. Cassola Filippo Chimica. Nap. 1834. Vol. IV. a fol. 289.

chio per estrarne Vino separato; dappoichè il Vino, che si estrae dalle vinacce, porta seco un sapore più aspro.

Qualche volta usavano la diligenza di levar via li graspi; ma ciò era necessario quando i medesimi non fossero stati secchi, per non far comunicare al mosto l'asprezza del loro sapore.

Purgavasi dagli antichi il Vino col sacco, detto da' Toscani *torcifecciolo*. Così Turnebo: *Ex antiquorum consuetudine qui vinum ut defecarent, et liquidius redderent minusque nocens, fractis velut viribus, colo transmittabant* (39).

I vasi *vinarij*, nei quali riponevasi il mosto presso i Romani, erano di legno, come le botti ed i caratelli (*Dolia et Cadi*). Conservavasi poi per otto o dieci mesi in tali vasi di legno ma di picciola capacità, per far evaporare pe' pori le particelle, che esalano col lungo fermento, evaporazione, che non si ottiene quando si conserva in botti molto grandi, sia che la grossezza delle tavole delle botti impedisca l'evaporazione, sia che la fermentazione, resa più violenta dalla massa maggiore del mosto, accresca il movimento e si opponga alla separazione delle parti, ed i Vini acquistano il sapore acido. Dappoi passavansi i Vini in vasi di terra cotta (*dolia fictilia*) inverniciati, o in vasi di vetro o di piombo, onde lungamente conservarli, rimauendo tali vasi ermeticamente chiusi nelle aperture e dinotati coi nomi dei Consoli dell'anno. Cicerone lo esprime chiaramente nel Bruto: *Ut si quis Falerno vino delecte-*

(39) Turnebi Adriani. *Anomad.* Lib. xi. Cap. xxviii.

tur, sed eo nec ita novo, ut proximis Coss. natum velit: nec rursus ita vetere, ut Opimum aut Anatum Coss. quærat. Atqui hæc notæ sunt optimæ. Credo.

Dopo messo il mosto nelle botti o caratelli cotidianamente purgavasi dagli acini, che salivano su, rifondendosi spesso, e conservandosi non perfettamente chiuse, mentre continua a lentamente fermentare per un dato tempo in proporzione del maggiore o minor vigore, che ha il Vino. Col rifondersi si evita la putrida fermentazione e, col conservarsi non perfettamente chiuse, si dà luogo coll'ajuto dell'aria a far cessare l'ebollizione. *Vinaceos quotidie recentes succernito.* Così Catone (40). Nel termine di un mese poi al più tardi, e quando non spirasse il vento d'ostro, si separavano i Vini dalle fecce. *Dolia cum vino bis in die sæco extergeantur. Privasque scopulas in dolia factis habeas illi rei, qui labra dotiorum circumfices. Ubi erit lectum dies triginta, si bene deacinata erunt dolia, obli- nito. Si voles de faece demere vinum, tum erit ei rei optimum tempus (41).*

Usavano del pari gli antichi molta cura e moltissima diligenza nel preparare i vinarj vasi, onde conservare i Vini. Prima d'ogni altro si dedicavano ad impegolarli, poscia a lavarli ed in fine a suffumigarli col rosmarino, coll'alloro, col mirto o con altre aromatiche erbe, ed a farli stropicciare al di dentro coa cortecce di pino. *Mustum autem antequam de lacu tollas, vasis rore marino, vel lauro, vel myrto suffumigato,*

(40) Cat. De re rust. Cap. xxxv.

(41) Cat. De re rust. Cap. xxvi. et xxvii.

et large repleto , ut in effervescendo vinum se bene purget : postea vasa nucibus pineis suffricato (42).

Nella preparazione dei Vini vi soleano mischiare diverse erbe, come la ruta, la menta, la nepeta, il serpillio, il marrobbio; dippiù la sapa e l'acqua marina. *Manipulos binos condunt in cadum musti, et sapae sextarium, et aquae marinae heminam (43).* Benchè credessero i Romani di aver appreso dai Greci il metodo di mischiare col vino l'acqua marina, perchè *fere omnes Graeci aqua salsa, vel muria mustum condiunt (44)* al dir di Plinio nacque siffatto uso da che un servo addetto a custodire i Vini nella cella vinaria ne abusò, e quindi per riparare il furto, ne sua *fraus detegeretur, quod minuerat liquoris, ex aqua marina suppleverat, cujus postea mistura suavius, et firmitus reddiderat vinum (45).*

Erano in fine molto cauti nello scegliere il sito per la cella vinaria (cantina), che dovea esser esposta al Settentrione, fredda, semi-oscuro, e lontana dai bagni, dalle stalle, dai forni, dai cessi, dalle cisterne e da qualunque pessimo putore. *Cellam vinariam Septentrioni debemus habere oppositam, frigidam, vel obscurae proximam: longe a balneis, stabulis, furno, sterquiliniis, cisternis, aquis, et caeteris odoris horrendi: ita instructam necessariis, ut non vincatur a fructu: sic autem dispositam, ut basilicae ipsius forma calcatorium loco*

(42) Colum. De re rust. Lib. XII. Cap. XXV.

(43) Plin. Lib. XIV. Cap. XIX.

(44) Colum. De re rust. Lib. XII. Cap. XXV.

(45) Plin. Lib. XIV. Cap. X.

habeat altiore constructum, ad quod inter duos lacus, quae ad excipienda vina hinc inde depressi sint, gradibus tribus fere aut quatuor ascendatur (46).

Da quanto ho finora esposto rilevasi, che possono ridursi al numero di sei le agrarie leggi adoperate dagli antichi per aver ottime vigne e squisiti Vini, cioè

1. La scelta delle terre e delle viti.
2. L'ottima coltivazione delle terre col ben concimarle e zapparle, con potare a tempo le viti, spianparle e raccogliervene le uve perfettamente mature, staccandone gli acini guasti.
3. Suffumigare i vasi vinarij con erbe aromatiche.
4. Riporre i vini in botti nuove, conservandole in cantine fresche e ventilate.
5. Permutare i vini in tempo asciutto, purgandoli interamente dalla loro feccia.
6. Rifonderli continuamente, situando le botti e caratelli sopra panche elevate dalla terra almeno due palmi.

Non debbo infine omettere di far parola delle leggi Romane tendenti alla perfetta coltura delle viti, degli onori che accordavansi ai possessori di scelte vigne e delle penè che s' infliggevano a coloro, i quali abbandonassero le viti senza coltivarle.

La legge detta *Postumia*, nella quale furono rinnovate e rendute efficaci le prescrizioni di Numa Pompilio, vietò di liberarsi ai Dei vino delle viti, che non fossero potate, acciò anche la Religione concorresse alla coltura delle vigne ed avessero i vignajuoli la cura di potare le viti. *Ex imputata vite liberi*

(46) Pallad. Lib. 1. Cap. xviii.

vina Diis nefas, ratione excogitata, ut putare cogerentur, alias aratores, et pigri circa pericula arbusti.

I Censori, in tempo della Repubblica Romana, avevano pure l'incarico d'invigilare severamente sopra i possessori delle vigne. Aulo Gellio ce ne ha riportata la legge: *Sive quis arborem suam vineamque habuerit derelictui, non id sine poena fuit; sed erat opus censorium, censoresque aerarium faciebant* (47).

Gli agricoltori, i quali lasciavano in abbandono le vigne, venivano privati di dare il voto nell'elezione delle pubbliche cariche ed erano ascritti in *cæritum tabulis*: i Senatori cancellati dal loro rollo: ed i Cavalieri privati del cavallo: *Ut qui Senator esset ejiceretur Senatu; qui Eques Romanus equum publicum perderet; qui Plebejus in Cæritum tabulas referretur, et aerarius fieret, ac per hoc non esset in albo centuriæ suæ, sed ad hoc esset civis tantum, ut pro capite suo tributi nomine cæra penderet* (48).

CONCHIUSIONE

Accademici! Sono comuni, replicate le lagnanze per le qualità non buone dei nostri Vini nella Campania. Ma portiamo noi nella scelta del suolo, nella preparazione del terreno, nella disposizione delle nostre vigne, nella loro coltura ed in tutto il processo vinario quell'attenzione, quella diligenza, quella scrupolosa esattezza, che gli antichi si facevano una legge sacra di non trascurare? Noi spesso

(47) Auli Gellii Lib. XVIII. Cap. XII.

(48) Cic. ad Divinat. in Verr.

le nostre cure rivolgiamo a' metodi degli stranieri ; ma voi ben sapete che la diversità dei climi e delle usanze, alle quali i nostri villici con difficoltà rinunziar saprebbero, fanno che siffatti metodi, mettendosi da noi in pratica, deludono assai di frequente le speranze degli speculatori. *Ego autem mirari non queo, unde hoc sit tam insolens rerum domesticarum fastidium* (49) Rinnoviamo gli usi dei nostri gaudi arcavoli; ed un altro Postumio rinnovò le leggi di Numa. Mostriamoci degni eredi di una Nazione, che diede legge all'universo, meno con la forza delle armi, che colla prudenza del governare e col senno di un incivilito reggimento. Tutta l'odierna civiltà si ha fatto un pregio di trasportare ne' moderni codici la sapienza della Romana legislazione. Facciamo che anche le leggi amministrative ed economiche si traggano da quel fonte immortale. Si rinnovino gli antichi costumi nella coltivazione delle viti e nella fabbricazione e conservazione de' Vini, ed i nostri Vini ritorneranno nella Campania ad essere quel che furono i *Massici*, gli *Aminei*, i *Falerni*, i *Faustiani*, i *Trebolani*, i *Trifolini*, i *Caulini*, i *Caleni*, i *Cecubi*, i *Greci*, i *Pompejani*, i *Sorrentini*; e libando a Giove Pausilipo (50) nella festività di questo giorno faremo voti con essi, e non già con quelli del Reno o della Gironda, alla prosperità dell'ottimo Sovrano FERDINANDO II. magnanimo reggitore dei nostri destini, che a tutto il vigore delle avite virtù ci risospinge.

Caserta 30 Maggio 1836.

(49) Cic. De finib. Bon. et Mal. Lib. 1. § 111.

(50) *Juppiter Pausilype.*

Et Jovis servatoris libatio tertii poculi. Sophocles in Nauplio.

VIII
254-513